



طرح دوره (Course Plan)

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی استان سمنان
معاونت آموزشی دانشگاه
مرکز مطالعه و توسعه آموزش علوم پزشکی

پزشکی □ دندانپزشکی □ پرستاری □ پیراپزشکی □ توانبخشی □ بهداشت □ تغذیه و علوم غذایی □	دانشکده
علوم و صنایع غذایی	گروه آموزشی
علوم و صنایع غذایی-گرایش کنترل کیفی و بهداشتی	رشته /گرایش
کاردانی □ کارشناسی پیوسته ■ کارشناسی ناپیوسته □ کارشناسی ارشد □ دکترای حرفه ای □ دکترای تخصصی □	مقطع تحصیلی فراگیران
بهداشت و ایمنی در صنایع غذایی	عنوان واحد درسی
تئوری ■ عملی □ کارآموزی □ کارورزی □	نوع واحد درسی
تعداد واحد : ۲ زمان (ساعت) : ۳۴	تعداد واحد / ساعت
۵۵۰۲۳۵۱	کد درس
میکروبیولوژی عمومی	پیش نیاز /هم نیاز
مجتبی یوسفی اصلی	نام و نام خانوادگی مدرس / مدرسین
علوم و صنایع غذایی	رشته تحصیلی مدرس
پی اچ دی	مقطع تحصیلی مدرس
استادیار	رتبه علمی
m.yousefi@semums.ac.ir	پست الکترونیک
	آدرس / شماره تماس
آشنا نمودن دانشجویان با اهمیت بهداشت در صنایع غذایی در رابطه با کنترل آلودگی های محیطی کار	اهداف کلی (شرح توصیف درس)
آشنایی با بهداشت مواد غذایی و اهمیت بخش های مختلف زنجیره غذایی در ایجاد بهداشت مواد غذایی آشنایی با انواع آلودگی ها، آلودگی میکروبی آشنایی با انواع آلودگی فیزیکی و شیمیایی آشنایی با امکان یابی و ویژگیهای بهداشتی ساختمان آشنایی با تجهیزات و ماشینها - نورو سر و صدا و تهویه آشنایی با انواع پاک کننده و شوینده ها آشنایی با انواع روش های مداوم و غیر مداوم شستشو آشنایی با روش های فیزیکی و شیمیایی سترون سازی آشنایی با کنترل آفات انباری مانند حشرات و جوندگان	اهداف اختصاصی
پیامدهای یادگیری :	حیطه شناختی حیطه عاطفی حیطه روانی حرکتی
	*
سخنرانی و تدریس توسط استاد ■	سخنرانی توسط دانشجو □
پرسش و پاسخ ■	یادگیری مبتنی بر حل مسئله (PBL) □
بحث گروهی ■	بیمار شبیه سازی شده □
ایفای نقش □	Bedside teaching □
	نمایش عملی □ کارگاه آموزشی □ یادگیری مبتنی بر تیم (TBL) □ آموزش مجازی ■

	☐ نقشه مفهومی Concept Map	☒ یادگیری مبتنی بر پروژه Project-Based Learning
	سایر (لطفا قید نمایید) :	
ضوابط آموزشی و سیاست های مدیریتی کلاس	حضور و غیاب ■ تکالیف کلاسی ■ امتحانات ■ اخلاق دانشجویی	
	سایر:	

منابع اصلی درس :

Devries, J. Food safety and toxicology, CRC press, Florida.

Guthrie, R.K, 1988. Food sanitation, AVI Book. Published by Van Nostrand Reinhold. N.Y.

Marriott, N.G. 1997. Essentials of food Sanitation .Chapman and Hall. N.Y.

Marriott, N.G. 1999. Principles of food sanitation, Chapman and Hall. N.Y.

Watson, D.H. 1993. Safety of chemicals in foods, chemical contaminants, Ellis Horwood. N.Y

برنامه عناوین درس در هر دوره

شماره جلسه	عناوین کلی درس در هر جلسه	تاریخ ارائه	ساعت ارائه	روش تدریس	مواد و وسایل آموزشی	*روش ارزشیابی
۱	مقدمه و آشنایی با اهمیت بهداشت و ایمنی در صنایع غذایی	۱۴۰۵/۰۶/۲۹	۱۴-۱۶	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی	ویدئو پروژکتور- تخته	ب (۱)، الف (۲)، (۱)
۲	منابع آلودگی مواد غذایی	۱۴۰۵/۰۷/۰۵	۱۴-۱۶	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی	ویدئو پروژکتور- تخته	ب (۱)، الف (۲)، (۱)، ۵ و ۶
۳	منابع آلودگی میکروبی و بیولوژیکی مواد غذایی	۱۴۰۵/۰۷/۱۲	۱۴-۱۶	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی	ویدئو پروژکتور- تخته	ب (۱)، الف (۲)، (۱)، ۵ و ۶
۴	اثر فرایندهای با دمای بالا بر ترکیبات مواد غذایی	۱۴۰۵/۰۷/۱۹	۱۴-۱۶	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی	ویدئو پروژکتور- تخته	ب (۱)، الف (۲)، (۱)، ۵ و ۶
۵	عوامل موثر در رشد میکروارگانیسم ها	۱۴۰۵/۰۷/۲۶	۱۴-۱۶	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی	ویدئو پروژکتور- تخته	ب (۱)، الف (۲)، (۱)، ۵ و ۶
۶	میکروارگانیسم های شاخص	۱۴۰۵/۰۸/۰۳	۱۴-۱۶	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی	ویدئو پروژکتور- تخته	ب (۱)، الف (۲)، (۱)، ۵ و ۶
۷	آلودگی فیزیکی و شیمیایی	۱۴۰۵/۰۸/۱۰	۱۴-۱۶	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی	ویدئو پروژکتور- تخته	ب (۱)، الف (۲)، (۱)، ۵ و ۶
۸	آلودگی شیمیایی	۱۴۰۵/۰۸/۱۷	۱۴-۱۶	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی	ویدئو پروژکتور- تخته	ب (۱)، الف (۲)، (۱)، ۵ و ۶
۹	اصول طراحی کارخانجات (ویژگیهای بهداشتی ساختمان)	۱۴۰۵/۰۸/۲۴	۱۴-۱۶	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی	ویدئو پروژکتور- تخته	ب (۱)، الف (۲)، (۱)، ۵ و ۶

۱۰	اصول طراحی کارخانجات (تجهیزات و ماشینها)	۱۴۰۵/۰۹/۰۱	۱۴-۱۶	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی	ویدئو پروژکتور- تخته	ب (۱)، الف (۱، ۲)، ۵ و ۶
۱۱	تمیز کردن و روش‌های متداول (پاک کننده و شویندها)	۱۴۰۵/۰۹/۰۸	۱۴-۱۶	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی	ویدئو پروژکتور- تخته	ب (۱)، الف (۱، ۲)، ۵ و ۶
۱۲	تمیز کردن و روش‌های متداول (پاک کننده و شویندها)	۱۴۰۵/۰۹/۱۵	۱۴-۱۶	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی	ویدئو پروژکتور- تخته	ب (۱)، الف (۱، ۲)، ۵ و ۶
۱۳	تمیز کردن و روش‌های متداول (روش‌های مداوم و غیر مداوم)	۱۴۰۵/۰۹/۲۲	۱۴-۱۶	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی	ویدئو پروژکتور- تخته	ب (۱)، الف (۱، ۲)، ۵ و ۶
۱۴	روش های سترون سازی	۱۴۰۵/۰۹/۲۹	۱۴-۱۶	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی	ویدئو پروژکتور- تخته	ب (۱)، الف (۱، ۲)، ۵ و ۶
۱۵	سیستم های کنترل آفات انباری مانند حشرات و جوندگان	۱۴۰۵/۱۰/۰۶	۱۴-۱۶	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی	ویدئو پروژکتور- تخته	ب (۱)، الف (۱، ۲)، ۵ و ۶
۱۶	جستجوی آفات انباری و از بین بردن آن ها مروری بر سرفصل‌ها و رفع اشکال	۱۴۰۵/۱۰/۱۳	۱۴-۱۶	اسلاید آموزشی توضیحات شفاهی و تبادل نظر کلاسی	ویدئو پروژکتور- تخته	ب (۱)، الف (۱، ۲)، ۵ و ۶

تاریخ امتحان میان ترم:

تاریخ امتحان پایان ترم: ۱۴۰۵/۱۰/۲۸

* توجه: لطفاً روش ارزشیابی (شماره مربوطه ذیل) به تفکیک عناوین درس را در جدول فوق در ستون مربوطه قید گردد.

روش ارزشیابی	۱- آزمون کتبی:	
	الف: تشریحی (۱- گسترده پاسخ ۲- کوتاه پاسخ)	
	ب: عینی (۱- چند گزینه ای ۲- جورکردنی ۳- صحیح / غلط)	
	۲- مشاهده عملکرد (چک لیست)	۳- انجام تکالیف عملی و پروژه
	۴- مصاحبه (شفاهی)	
	۵- مشارکت کلاسی	۶- آزمون (کوئیز)
		۷- سایر (لطفاً قید نمایید)

تاریخ تکمیل فرم: ۱۴۰۵/۰۶/۲۸

امضاء: